REGIOWEDSTRIJDEN
EN NEDERLANDS
KAMPIOENSCHAP

MBO–JEUGDVAKWEDSTRIJDEN

WEDSTRIJDBOEKJE

BAKKERIJ 2023

Stichting
Jeugd-
vakwedstrijden
voor de bakkerij

JEUGDVAKWEDSTRIJDEN.NL

ZO IS HET ALLEMAAL BEGONNEN

Sinds 1961 organiseert de Stichting Jeugdvakwedstrijden voor de bakkerij vakwedstrijden voor jonge brood- en banketbakkers. Met als doel: deelnemers in competitieverband uitdagen hun vakbekwaamheid te meten met die van anderen. Dit motiveert én stimuleert de deelnemers om het beste uit zichzelf te halen.
Elk jaar kunnen mbo-leerlingen meedoen aan de vakwedstrijden. Dit kan in zes regio's en de wedstrijden zijn verdeeld over acht verschillende klassen.

BEKIJK HIER HOE HET NK VAN VORIG JAAR ERUITZAG!

INHOUD

MBO-VAKWEDSTRIJDEN

4 Informatie over meedoen aan de jeugdvakwedstrijden

8 De zes regiowedstrijden: regio's, contactpersonen, wedstrijddata en locaties

10 Opdrachten per klasse

12 Voorwaarden en wedstrijdreglement regiowedstrijden

14 Het Nederlands kampioenschap

16 Opdrachten voor het Nederlands kampioenschap

19 Sponsoren

MEER WETEN? BEZOEK

JEUGDVAKWEDSTRIJDEN.NL

DE JEUGD-VAKWEDSTRIJDEN 2023 GAAN VAN START!

BEN JIJ ER KLAAR VOOR?

Wil jij laten zien wat je kan? Je bent van harte welkom op ons open podium: geen kwalificatie, geen selectie, geen talentenpoule! Wij – en onze juryleden – laten ons graag door jou verrassen.

WANNEER MAG JE MEEDOEN?

- Als je een bakkerij-opleiding volgt op niveau 2, 3 of 4.
- Als je bent geboren na 1 januari 1998.

DIT ZIJN DE ZES REGIO'S

Voor de wedstrijden hebben we Nederland verdeeld in zes regio's: Noord, Oost, Zuidoost, Zuidwest, West en Noordwest. Iedere regio heeft een eigen vertegenwoordiger: dit is de contactpersoon voor de wedstrijd. Benieuwd binnen welke regio je valt? Kijk op pagina 8-9.

DE REGIOWEDSTRIJDEN

In de zes regio's organiseren we in de eerste drie maanden van het jaar de regiowedstrijden. De winnaar van elke regio (die minimaal 70 punten heeft behaald), mag meedoen aan het Nederlands kampioenschap op 19 april.

LAAT JE INSPIREREN DOOR ANDEREN, JE HOEFT NIET ZELF HET WIEL UIT TE VINDEN!

DIT ZIJN DE ACHT KLASSEN

De wedstrijden zijn verdeeld in acht verschillende klassen binnen niveau 2, 3 en 4:

Volg jij een opleiding op niveau 3? Dan mag je je ook aanmelden voor de regiowedstrijd niveau 4. Overleg even met je docent en bekijk wat in jouw geval de beste keuze is.

UITVOEREND – NIVEAU 2:

1. broodbakker
2. brood- & banketbakker
3. banketbakker

ZELFSTANDIG WERKEND – NIVEAU 3

4. broodbakker
5. brood- & banketbakker
6. banketbakker

NIVEAU 4:

7. patissier
8. boulanger

WIL JE MEEDOEN? DAN IS DIT HET STAPPENPLAN:

1. Bekijk onder welke regio je valt.
2. Schrijf je in (vóór woensdag 11 januari).
3. Bereid je voor, brainstorm over wat je wilt gaan maken en begin met oefenen!
4. Op de wedstrijddag lever je jouw producten in. Per regio is er een aparte wedstrijddag.
5. Achter gesloten deuren beoordeelt een jury jouw producten.
6. 's Avonds is de prijsuitreiking en kan je alle producten bekijken. Je mag gasten meenemen naar deze prijsuitreiking. Vraag aan de school hoeveel gasten.
7. Heb je gewonnen en 70 punten of meer behaald? Gefeliciteerd! Je mag meedoen aan de landelijke wedstrijd en strijden om de titel Nederlands kampioen tijdens het NK.

KOST HET GELD OM MEE TE DOEN?

Nee! We zijn superblij met al onze sponsoren die deze wedstrijd mogelijk maken.

LAAT ZIEN WAT JE KAN EN SCHRIJF JE IN!

Wil je meedoen? Schrijf je dan vóór woensdag 11 januari in via jeugdvakwedstrijden.nl.

WAT GA JE MAKEN?

Nadat je je hebt ingeschreven, bestudeer je goed de opdrachten. En dan: oefenen maar! De producten die je wilt inleveren voor de wedstrijd kun je thuis, op school of bij jouw werkgever maken. Deze kom je op de wedstrijddag inleveren bij de school in jouw regio. En dan is het afwachten wat de jury ervan vindt... 's Avonds is iedereen van harte welkom bij de prijsuitreiking!

ZO LEVER JE JOUW PRODUCTEN IN

Je bent zelf verantwoordelijk voor het maken en inleveren van je producten. Vooraf krijg je van de organisatie een wedstrijdnummer en een verklaring. Die verklaring moet je ondertekenen: hiermee beloof je dat alleen jij de producten hebt gemaakt. Je stopt die verklaring in een envelop, waarop je jouw wedstrijdnummer schrijft. De producten en de envelop lever je in bij jouw regiolocatie, op de dag en het tijdstip van de wedstrijd. Lever per product ook een kaartje in, waarop je duidelijk hebt geschreven wat elk product is.

NOG VRAGEN?

Heb je een vraag over de wedstrijd of over het wedstrijdreglement? Neem dan gerust contact met ons op via: jeugdvakwedstrijdenbakkerij@gmail.com. Mailen met de contactpersoon van jouw regio kan ook. Je vindt de lijst met contactpersonen op pagina 8-9.

DE ZES REGIOWEDSTRIJDEN

Bekijk hier binnen welke regio jij valt. Je ziet dan meteen waar en wanneer de regiowedstrijd plaatsvindt en wie de contactpersoon is.

REGIO NOORD

GRONINGEN, FRIESLAND, DRENTHE EN OVERIJSSEL

DEZE ROC'S DOEN MEE:

- ROC Noorderpoort College, Groningen
- ROC Friesland College, Leeuwarden
- ROC Alfa-college, Hoogeveen
- ROC Deltion College, Zwolle

WEDSTRIJDLOCATIE:

Friesland College, Julianalaan 97, Leeuwarden

WEDSTRIJDDATUM & TIJDEN:

Wedstrijddatum: 23 februari 2023

Inleveren producten: 10.30 uur en 12.00 uur

Bezichtigen: 19:00 uur

Prijsuitreiking: 19:30 uur

CONTACTPERSONEN:

Esther Veurman - eveurman@deltion.nl

Gerco ter Wijlen

Bob Zoethout

REGIO OOST

DEEL OVERIJSSEL EN GELDERLAND

DEZE ROC'S DOEN MEE:

- ROC van Twente, Almelo
- Graafschap College, Doetinchem
- Rijn IJssel Vakschool Wageningen
- ROC Nijmegen, Nijmegen

WEDSTRIJDLOCATIE:

ROC Nijmegen, Campusbaan 6, Nijmegen

WEDSTRIJDDATUM & TIJDEN:

Wedstrijddatum: 22 maart 2023

Inleveren producten: 10.30 uur en 12.00 uur

Bezichtigen: 19.00 uur

Prijsuitreiking: 19.30 uur

CONTACTPERSONEN:

Sabine Heusinkveld - sa.heusinkveld@graafschapcollege.nl

Dorien Claassens-Verbeek

REGIO ZUIDOOST

OOSTELIJK NOORD-BRABANT EN LIMBURG

DEZE ROC'S DOEN MEE:

- Summa College, Eindhoven
- Vista College, Heerlen
- Gilde Opleidingen, Venlo

WEDSTRIJDLOCATIE:

Vista College, Valkenburgerweg 148, Heerlen

WEDSTRIJDDATUM & TIJDEN:

Wedstrijddatum: 15 maart 2023

Inleveren producten: 10.30 uur en 12.00 uur

Bezichtigen: 19.00 uur

Prijsuitreiking: 19.30 uur

CONTACTPERSONEN:

Etienne Bekx - ehwa.bekx@summacollege.nl

Stefan van Lieshout

REGIO WEST

ZUID-HOLLAND

DEZE ROC'S DOEN MEE:

- Albeda College, Vlaardingen
- Da Vinci College, Gorinchem
- MBO Rijnland, Gouda & Leiden
- Zadkine, Rotterdam

WEDSTRIJDLOCATIE:

Albeda, Buys-Ballotlaan 25, Vlaardingen

WEDSTRIJDDATUM & TIJDEN:

Wedstrijddatum: 24 februari 2023

Inleveren producten: 10.30 uur en 12.00 uur

Bezichtigen: 19.00 uur

Prijsuitreiking: 19.30 uur

CONTACTPERSONEN:

Linda Mulders - l.mulders@zadkine.nl

Manna van Hengel

REGIO ZUIDWEST

WESTELIJK NOORD-BRABANT EN ZEELAND

DEZE ROC'S DOEN MEE:

- Curio, Breda
- Scalda College, Middelburg

WEDSTRIJDLOCATIE:

Scalda, Podium 15, Middelburg

WEDSTRIJDDATUM & TIJDEN:

Wedstrijddatum: 14 februari 2023

Inleveren producten: 10.30 uur en 12.00 uur

Bezichtigen: 19.00 uur

Prijsuitreiking: 19.30 uur

CONTACTPERSONEN:

Jimmy Vissenberg - jimmyvissenberg@home.nl

Ans Aben

REGIO NOORDWEST

NOORD-HOLLAND

DEZE ROC'S DOEN MEE:

- ROC van Amsterdam
- Horizon College, Heerhugowaard

WEDSTRIJDLOCATIE:

Horizon College, Umbriellaan 2, Heerhugowaard

WEDSTRIJDDATUM & TIJDEN:

Wedstrijddatum: 16 februari 2023

Inleveren producten: 10.30 uur en 12.00 uur

Bezichtigen: 18.30 uur

Prijsuitreiking: 19.30 uur

CONTACTPERSONEN:

Miguel de Droog - m.dedroog@rocva.nl

Sandrina van den Akker

OPDRACHTEN PER KLASSE

LET OP:
Vergeet niet bij elk ingeleverd product een kaartje toe te voegen, waarop staat wat het product is.

PRODUCTEN PER KLASSE VOOR DE REGIOWEDSTRIJDEN SJV 2022/2023.

NIVEAU 2

KLASSE: UITVOEREND BROODBAKKER

- 8 stuks gevuld zacht kleinbrood (maximaal 80 gram)
- 8 stuks ongevuld zacht of krokant kleinbrood, waarvan 2 modellen of afwerkingen (maximaal 50 gram)

KLASSE: UITVOEREND BROOD– EN BANKETBAKKER

- 8 stuks gevuld zacht kleinbrood (maximaal 80 gram)
- 8 stuks gevuld stukswerk van zanddeeg of korstdeeg (maximaal 100 gram)

KLASSE: UITVOEREND BANKETBAKKER

- 6 gebakjes
- 8 stuks stukswerk (maximaal 100 gram)

NIVEAU 3

Schrijf één van de recepten uit en neem dit mee op de wedstrijddag. LET OP: je moet hierbij gebruikmaken van het standaard sjabloon. Je kan dit sjabloon downloaden via jeugdvakwedstrijden.nl. Als je dit sjabloon niet gebruikt, dan zal de jury 10 punten aftrekken van je totaal aantal punten. Zonde dus!

KLASSE: ZELFSTANDIG WERKEND BROODBAKKER

- 4 stuks Grootbrood (eindgewicht tussen de 450 – 800 gram) 2 modellen
- 8 Gevuld kleinbrood (eindgewicht maximaal 80 gram)
- 8 Koffiebroodjes (eindgewicht maximaal 85 gram)

LET OP! RECEPT UIT–SCHRIJVEN? DOWNLOAD HIER HET STANDAARD SJABLOON!

KLASSE: ZELFSTANDIG WERKEND BANKETBAKKER

- 2 luxe taartjes voor 6 tot 8 personen
- Bonbons, 2 soorten en variatie in smaak/vorm/afwerking: 15 stuks per soort

KLASSE: ZELFSTANDIG WERKEND BROOD– EN BANKETBAKKER

- 3 gelijke stuks gevuld grootbrood, vulling hartig (450-900 gram)
- 3 gelijke stuks gevuld grootbrood, vulling zoet (450-900 gram)
- 5 luxe gebakjes op basis van zanddeeg of beslag

NIVEAU 4

Schrijf één van de recepten uit en neem dit mee op de wedstrijddag. LET OP: je moet hierbij gebruikmaken van het standaard sjabloon. Je kan dit sjabloon via jeugdvakwedstrijden.nl. Als je dit sjabloon niet gebruikt, dan zal de jury 10 punten aftrekken van je totaal aantal punten. Zonde dus!

KLASSE PATISSIER

- 2 soorten friandises, van iedere soort 10 stuks (tussen de 15 en 30 gram per stuk)
- Candy bar, 1 soort: 10 stuks (maximaal 100 gram per stuk)
  Hierbij kun je denken aan een notenreep of een soort Twix of Mars
- Chocoladewerk/showstuk: een etagère of plateau van verschillende niveaus waarop je de gemaakte producten uitstalt

MEER WETEN?
Heb je vragen over de wedstrijdproducten of over het wedstrijdreglement?
Neem dan gerust contact op via:
jeugdvakwedstrijdenbakkerij@gmail.com.

KLASSE BOULANGER

- 4 stuks desem (groot) (eindgewicht tussen de 400 en 800 gram) 2 modellen
- 4 stuks desem (klein): baguette (350-400 gram)
- 10 stuks viennoiserie ongevuld: croissants (65-75 gram)
- 10 stuks viennoiserie gevuld (75-85 gram)

AANDACHTSPUNTEN:

- Product 1. Desemproduct groot: de vulling bestaat uit maximaal 20% (inclusief zaden) van het gewicht van het meel of de bloem. (Maximaal 0,5% verse gist van het gewicht van het meel of de bloem.)
- Product 2. Baguette tradition: maximaal 0,5% verse gist van het gewicht van het meel of de bloem.
- Product 3. Viennoiserie ongevuld: croissant.
- Product 4. Viennoiserie gevuld: vulling meebakken. Afwerking mag.
- Je maakt het deeg op de wedstrijddag, maar je mag eventueel een kookstuk, poolish, liquid levain of stiff levain meenemen.

VOORWAARDEN & WEDSTRIJD-REGLEMENT

REGIOWEDSTRIJDEN

INSCHRIJVEN

- Je kunt je inschrijven als je een bakkerij-opleiding volgt op niveau 2, 3 of 4.
- Je kunt je inschrijven als je bent geboren na 1 januari 1998.
- Je kunt meedoen aan één wedstrijdklasse tegelijk: je kan je dus niet inschrijven voor meer klassen.

Let op! Als je je hebt ingeschreven voor een bepaalde klasse, dan kan je dat niet meer aanpassen. Je kan dus niet wisselen van de ene klasse naar een andere klasse.

- Volg je de opleiding voor zelfstandig werkend banketbakker (niveau 3), dan kan je meedoen aan de klasse patissier (niveau 4).
- Volg je de opleiding voor zelfstandig werkend broodbakker (niveau 3), dan kan je meedoen aan de klasse boulanger (niveau 4).
- Een eerstejaars niveau 3 mag ook nog mee doen met niveau 2. Overleg even met je docent en bekijk wat in jouw geval de beste keuze is.

INLEVEREN

- Niveau 3 en 4: neem één uitgeschreven recept mee.
- Je moet hierbij gebruikmaken van het standaard sjabloon. Je kan dit sjabloon downloaden op jeugdvakwedstrijden.nl. Maak je geen gebruik van het sjabloon, dan zal de jury 10 punten aftrekken van je totaal aantal punten. Zonde dus!
- Lever de producten in op de juiste locatie, datum en tijd. Je vindt deze informatie in het overzicht op pagina 8-9.

LET OP! RECEPT UIT-SCHRIJVEN? DOWNLOAD HIER HET STANDAARD SJABLOON!

LEES DEZE VOORWAARDEN GOED DOOR!

Hou je je niet aan één of meer voorwaarden of reglementen, dan kunnen je producten niet worden beoordeeld en ben je gediskwalificeerd. Zonde!
De algemene regels die gelden voor het maken van de producten, gelden ook bij de wedstrijden.

- De producten die je inlevert zijn voorzien van:
  - Een envelop waarop je jouw wedstrijd-nummer hebt geschreven.
  - In de envelop stop je de verklaring waarin je belooft dat alleen jij de producten hebt gemaakt, met jouw handtekening erop.
- Schrijf op kleine kaartjes bij ieder product wat het is.
- Logo's van een school of bedrijf zijn verboden. We willen deze op geen enkele plek zien in, op of bij je producten. Let dus bijvoorbeeld goed op je taartvormen, randen, caisses en rondello's.
- Zorg ervoor dat je de juiste hoeveelheid producten inlevert.
- De producten moeten door jou zelf zijn gemaakt.
- De producten moeten van het niveau en de klasse zijn waarvoor je je hebt ingeschreven.

Voldoet een product niet aan één van de bovenstaande voorwaarden, dan word je gediskwalificeerd. Je doet dan niet meer mee in de wedstrijd en je producten worden niet meer beoordeeld.

DE BEOORDELING

Een onafhankelijke en anonieme jury beoor-deelt jouw producten. De jury ziet alleen wedstrijdnummers en dus geen namen van deelnemers of bedrijven. Alleen jij weet je wedstrijdnummer en waar je eventueel geëindigd bent. Het is dan ook aan jou of je dit wilt delen met anderen.

Achter gesloten deuren beoordeelt een jury jouw producten. 's Avonds is de prijsuit-reiking en kan je alle producten bekijken. Je mag gasten meenemen naar deze prijs-uitreiking. Vraag aan de school hoeveel gasten. Heb je gewonnen en 70 punten of meer behaald? Gefeliciteerd! Je mag meedoen aan de landelijke wedstrijd en strijden om de titel Nederlands kampioen tijdens het NK.

NEDERLANDS KAMPIOENSCHAP (NK):

STRIJD JIJ MEE OM DE LANDELIJKE TITEL?

LEES DIT REGLEMENT EN AANVULLENDE INFORMATIE (VIA MAIL) GOED DOOR!

Hou je je niet aan één of meer van deze voorschriften, dan kunnen je producten niet worden beoordeeld en ben je gediskwalificeerd. Dat zou toch zonde zijn!

De regiokampioenen van iedere klasse strijden op 19 april 2023 om de titel Nederlands kampioen. Regiokampioenen doen alleen mee als ze minimaal 70 punten hebben behaald. Tijdens het Nederlands kampioenschap maken de deelnemers tegelijkertijd de producten, op dezelfde locatie. Hiervoor hebben ze maximaal vijf uur de tijd.
De wedstrijd vindt plaats bij het Rijn IJssel College in Wageningen.

De jury bestaat uit vakmensen uit de praktijk. Werkgevers die in de jury plaatsnemen, zullen nooit een klasse beoordelen waar hun eigen medewerkers of stagiair(e)s aan deelnemen.

BEKIJK HIER HOE HET NK VAN VORIG JAAR ERUITZAG!

De dag start om 8.00 uur. De wedstrijdleiding controleert je grondstoffen en jij krijgt de tijd om je om te kleden. Let op de kledingvoorschriften in het reglement! Vervolgens krijg je een instructie en heb je van 9.30 tot 14.30 uur de tijd om al je producten te maken.
Na een gezamenlijk diner sluiten we de dag af met het bekendmaken van de winnaars en de prijsuitreiking.
Naast de winnaars van elke klasse is er ook één gezamenlijke prijs: de AB Mauri Award. Deze prijs, vernoemd naar één van de sponsoren, wordt uitgereikt aan de deelnemer die over alle klassen het hoogste aantal punten scoort.
Op de volgende pagina's vind je het reglement voor deze wedstrijd en alle opdrachten. Lees deze goed door en hou ook je mail in de gaten voor extra informatie.

Heb je de smaak te pakken en wil je aan nog meer wedstrijden meedoen? Schrijf je in voor Gouden Gard 2023 of één van de Talentenprijzen. Dit zijn toffe wedstrijden rondom brood en banket.

WEDSTRIJDREGLEMENT NEDERLANDS KAMPIOENSCHAP

- Elke regiokampioen die minimaal 70 punten heeft behaald, krijgt een persoonlijke uitnodiging van de secretaris van de Stichting Jeugdvakwedstrijden voor de bakkerij (hierna: De Stichting) om mee te doen aan de finalewedstrijd.
- De Stichting zorgt voor alle basisingrediënten die nodig zijn.
- De wedstrijddeelnemer mag alleen grondstoffen meenemen: de wedstrijdsecretaris controleert ze op de wedstrijddag.
- Neem geen eigen machines of gereedschap mee. Alles wat je nodig hebt, ligt klaar en is voor iedereen gelijk.
- De deelnemers maken alle producten en alle productonderdelen op de wedstrijddag.
- Deelnemers moeten de juiste hoeveelheid wedstrijdproducten inleveren.
- Kledingvoorschriften: buis of t-shirt, bakkersbroek en sloof zonder een logo van je school of (stage)bedrijf.
- Reiskosten van en naar de wedstrijdplaats van de deelnemer, docenten en ouders zijn voor eigen rekening.
- De Stichting is per wedstrijddag WA-verzekerd en dekt alleen zaken die met de wedstrijd te maken hebben.
- De Stichting is niet aansprakelijk voor verlies en/of diefstal van persoonlijke bezittingen.
- Het gebruik van een mobiele telefoon, tablet of andere mobiele apparaten is tijdens de wedstrijd verboden.
  We verwachten dat iedere deelnemer het reglement kent, zich houdt aan de voorschriften en de beslissing van de jury respecteert.
- Als je als deelnemer niet voldoet aan het reglement, dan beslissen de wedstrijdsecretaris en de voorzitter over de gevolgen.

LET OP:
Vergeet niet om kaartjes mee te nemen waarop staat wat elk product is.

OPDRACHTEN

NEDERLANDS KAMPIOENSCHAP

NIVEAU 2

KLASSE: UITVOEREND BROODBAKKER

- 16 stuks gevuld zacht kleinbrood (maximaal 80 gram)
- 16 stuks ongevuld zacht of krokant kleinbrood, waarvan 2 modellen of afwerkingen (maximaal 50 gram)

KLASSE: UITVOEREND BROOD– EN BANKETBAKKER

- 16 stuks gevuld zacht kleinbrood (maximaal 80 gram)
- 16 stuks gevuld stukswerk van zanddeeg of korstdeeg (maximaal 100 gram)

KLASSE: UITVOEREND BANKETBAKKER

- 12 gebakjes
- 16 stuks stukswerk (maximaal 100 gram)

NIVEAU 3

Schrijf één van de recepten uit en neem dit mee. LET OP: je moet hierbij gebruikmaken van het standaard sjabloon. Je kan dit sjabloon downloaden op de website (QR CODE) jeugdvakwedstrijden.nl* Als je het sjabloon niet gebruikt, dan zal de jury 10 punten aftrekken van je totaal aantal punten. Zonde dus!

KLASSE: ZELFSTANDIG WERKEND BROODBAKKER

- 8 Grootbrood 2 modellen (450-800g.)
- 30 Gevuld kleinbrood (eindgewicht maximaal 80g.) 12 inleveren
- 24 Koffiebroodjes (eindgewicht maximaal 85g.) 12 inleveren

KLASSE: ZELFSTANDIG WERKEND BANKETBAKKER

- 2 luxe taartjes voor 6 tot 8 personen
- Bonbons, 2 soorten en met variatie in smaak/vorm/afwerking: 30 stuks per soort

KLASSE: ZELFSTANDIG WERKEND BROOD– EN BANKETBAKKER:

- 6 gelijke stuks gevuld grootbrood, vulling hartig (450-900 gram)
- 6 gelijke stuks gevuld grootbrood, vulling zoet (450-900 gram)
- 10 luxe gebakjes op basis van zanddeeg of beslag

NIVEAU 4

Schrijf één van de recepten uit en neem dit mee op de wedstrijddag. LET OP: je moet hierbij gebruikmaken van het standaard sjabloon. Je kan dit sjabloon downloaden op de website (QR CODE) jeugdvakwedstrijden.nl* Als je dit sjabloon niet gebruikt, dan zal de jury 10 punten aftrekken van je totaal aantal punten.

KLASSE: PATISSIER

- 2 soorten friandises, van iedere soort 10 stuks (tussen de 15 en 30 gram per stuk)
- Candy bar, 1 soort: 10 stuks (maximaal 100 gram per stuk)
  Hierbij kun je denken aan een notenreep of een soort Twix of Mars
- Chocoladewerk/showstuk: een etagère of plateau van verschillende niveaus waarop je de gemaakte producten uitstalt.

KLASSE: BOULANGER

- 8 stuks desem (groot) 400-800 gram, 2 modellen
- 8 stuks desem (klein): baguette (350-400 gram)
- 10 stuks viennoiserie ongevuld: croissant (65-75 gram)
- 10 stuks viennoiserie gevuld (75-85 gram)

AANDACHTSPUNTEN:

- Product 1. Desemproduct groot: de vulling bestaat uit maximaal 20% (inclusief zaden) van het gewicht van het meel of de bloem. (Maximaal 0,5% verse gist van het gewicht van het meel of de bloem.)
- Product 2. Baguette tradition: maximaal 0,5% verse gist van het gewicht van het meel of de bloem.
- Product 3. Viennoiserie ongevuld: croissant.
- Product 4. Viennoiserie gevuld: vulling meebakken. Afwerking mag.
- Je maakt het deeg op de wedstrijddag, maar je mag eventueel een kookstuk, poolish, liquid levain of stiff levain meenemen. Je kookstuk moet je op de dag zelf maken om te laten zien dat je de vaardigheid beheerst.
- Voor één van de bovenstaande producten moet je het recept uitschrijven. Hiervoor moet je verplicht gebruikmaken van een standaard sjabloon, dat je kunt downloaden op www.jeugdvakwedstrijden.nl.

TIP:
Hou goed je mailbox in de gaten: via e-mail krijg je meer informatie over de wedstrijd.

MEER WETEN?
Heb je vragen over de wedstrijdproducten of over het wedstrijdreglement?
Neem dan gerust contact op via:
jeugdvakwedstrijdenbakkerij@gmail.com.

SPONSOREN

DEZE SPONSOREN MAKEN DE ACTIVITEITEN VAN DE STICHTING JEUGD-VAKWEDSTRIJDEN MOGELIJK:

- nbov
- AB MAURI
- bakeplus bakery & food solutions
- Sonneveld
- Spronk BAKKERIJMACHINES
- DeVaGro Bedrijfskleding
- team Boulangerie
- Stichting Sociaal Fonds bakkersbedrijf
- rijnijssel Vakschool Wageningen
- Dossche Mills

COLOFON

DIT IS EEN UITGAVE VAN:
Stichting Jeugdvakwedstrijden voor de bakkerij

VORMGEVING EN DRUK:
Vrhl Content en Creatie, Alphen aan den Rijn

SAMENSTELLING EN TEKST:
NBOV, Gouda

Stichting Jeugd-vakwedstrijden voor de bakkerij

SECRETARIAAT MBO STICHTING JEUGDVAKWEDSTRIJDEN VOOR DE BAKKERIJ
Bob Zoethout
Van Echtenmarke 19
8016 DA Zwolle
06 – 51 97 23 42
rzoethout@deltion.nl